

# Pileći paprikaš iz pećnice s medom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA  
15

## Sastojci

15 ml ulja  
4 pileća batka zabatka  
2 luka  
3 češnja češnjaka  
1 mrkva  
2 crvene rog paprike  
2 žličice mljevene slatke paprike  
1 žlica brašna  
150 ml vode  
30 g K Plus bagremovog meda  
250 g K Plus pasirane rajčice  
2 lovorova lista  
1 žličica sjeckanog peršina  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 180°C. U dubljoj tavi koja može u pećnicu zagrijte ulje na jakoj vatri.

Piletinu posolite, popaprite i pecite s obje strane 3 minute, dok ne postane zlatna. Izvadite meso iz tave pa odlijte dio masnoće. Dodajte luk, papriku narezanu na rezance, mrkvu i češnjak. Posolite i dinstajte 5 minuta na srednjoj vatri dok luk ne postane proziran pa dodajte brašno i slatku papriku. Pržite minutu pa podlijte vodom i dodajte med. Dobro promiješajte tako da se tava deglazira.

Dodajte rajčicu, lovorov list i peršin. Na to stavite piletinu, pazeći da je koža iznad razine tekućine. Prekrijite aluminijskom folijom, prebacite u pećnicu i pecite 45 minuta.

Izvadite iz pećnice i uklonite foliju. Vratite u pećnicu na dodatnih 40 minuta dok piletina ne postane zlatna i hrskava, a umak zgusnut.

Poslužite uz rezance, valjuške, palentu ili krumpir.